



Ficha de Cata

DAVID MORENO
ROSADO 2018

D.O.Ca. RIOJA



DETALLES TÉCNICOS:

VARIEDAD DE LA UVA: Garnacha y Viura.

GRADO ALCOHÓLICO: 13°

VIÑEDOS: Bajo y Alto Najerilla (Rioja Alta)

FERMENTACIÓN: Controlada entre 13°C - 17°C

Tradicionalmente llamado "**Clarete**", es un vino casi exclusivo de esta zona de la Rioja Alta.

La uva se recogió de forma **manual** la segunda semana de octubre en su punto correcto de maduración. Tras su recepción, el mosto de yema y el procedente del prensado de la uva, fermentaron a temperatura controlada entre 13°C y 17°C para extraer el máximo potencial de la uva y del terruño.



NOTAS DE CATA:

Color piel de cebolla característico de nuestra zona. Bonito matiz anaranjado, limpio y brillante.

Aroma: Intenso aroma a melocotón, albaricoque y frutas de hueso, limpio y muy nítido. Aroma muy agradable con notas dulces de gominola.

En **boca** se muestra muy fresco, jugoso y amplio, muy afrutado en la entrada y con un denso recorrido que invita a una segunda copa.



MARIDAJE:

Aconsejamos tomar este vino con aperitivos, pescados, verdura, pasta, o carne blanca.



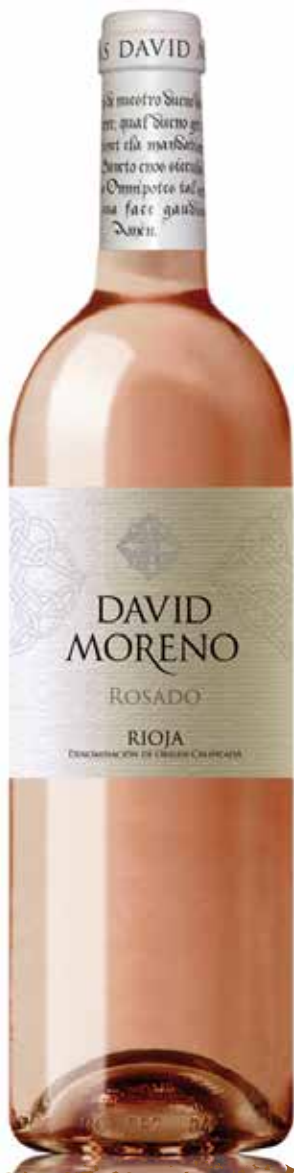
IMAGEN:

La **cápsula** está decorada con las **Glosas Emilianenses**. Se trata del **primer texto escrito en castellano** (siglo X), hallado en la biblioteca del Monasterio de Yuso (Patrimonio de la Humanidad) *Palabras tan antiguas como la tradición de los vinos, que muestran a la perfección el carácter de La Rioja.*



DAVID MORENO
BODEGAS

www.davidmoreno.es - t.941 367 338 - Badarán (LA RIOJA) ESPAÑA



Tasting Notes

DAVID MORENO
ROSADO 2018

D.O.Ca. RIOJA

TECHNICAL DETAILS:

GRAPE VARIETY: Garnacha y Viura.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13°

HARVEST: Manual.

VINEYARDS: High and low Najerilla valley (Rioja Alta)

FERMENTATION: Controlled between 13°C-17°C

Traditionally called "**Clarete**" Wine is almost unique to this area of the Rioja Alta.



TASTING NOTES:

Color: Onion skin which is typical from our area. Beautiful and bright orange hints.

Aroma: Intense peach and boned fruits aroma, very clean and clear. Pleasant aroma with sweet candy notes.

On the **mouth** it is fresh, juicy and wide, very fruity in the entrance with a dense way that brings us to another glass.



FOOD PAIRING:

Appetizer, fish, vegetables, pasta and White meat.



IMAGE:

The **capsule** is decorated with images of "Las Glosas Emilianenses". **This is the first text written in Spanish language** (S. X), found in the library of the Monasterio de Yuso (Heritage of Humanity).

These words, ancient as the worldmaking tradition, show in a perfect way the character of Rioja.



DAVID MORENO
BODEGAS

www.davidmoreno.es - t.+34 941 367 338 - Badarán (LA RIOJA) - SPAIN